

外食産業のミライを支えるものづくり

吉田 大助 (よしだ だいすけ) 大和冷機工業株式会社 技術管理部 部長

要約 大和冷機では他社との差別化、ユーザーの視点に立ったデザイン性・機能性に優れたナンバーワン・オンリーワンの製品開発に努めています。今回、他社にないオリジナルシステムの【遠隔温度管理システム】、使用スペースが従来の約1/2に削減できる【スライド扉業務用冷蔵庫】や右にも左にも開く【両開き扉業務用冷蔵庫】、搬入困難な厨房にも設置可能な【組立式冷蔵庫】を紹介します。さらに2023年グッドデザイン賞を受賞した【組立式リーチインショーケース】についてご案内いたします。

1. はじめに

大和冷機では昭和33年の創業以来長きにわたり培ってきた技術で、食の安心・安全と美味しさの提供による食文化の向上、SDGsを考慮した製品の開発(省エネ・低GWP・省資源)を企業の使命として、常に新たなテーマにチャレンジしています。

また、スライド扉業務用冷蔵庫をはじめとした当社独自製品開発への積極的な取り組みや、機能的で人に優しく、衛生的で使いやすい高鮮度冷凍冷蔵機器等の研究開発を推進しています。

2. 大和冷機の概要

当社は業務用冷蔵庫、冷凍庫やショーケースといった機器による高精度の冷却技術と温度コントロール技術で鮮度管理をサポートしてきました。

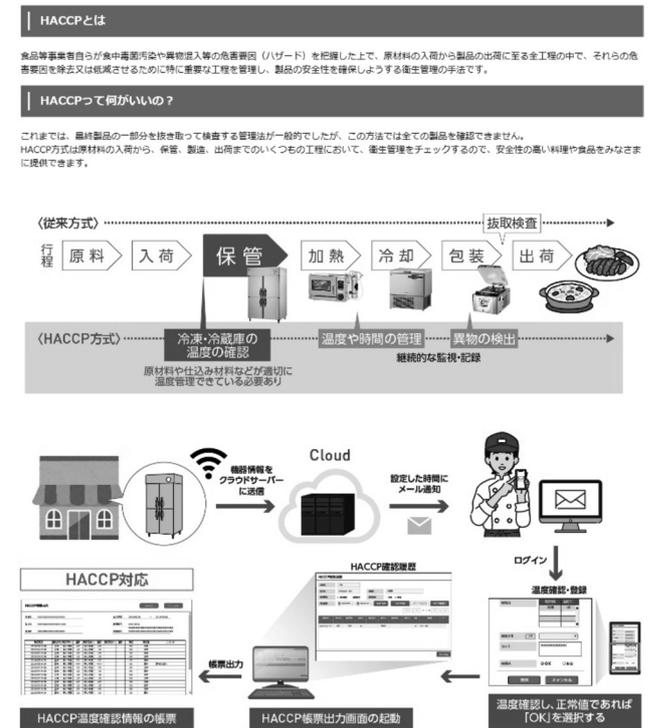
また、フードサービス産業の課題に対しては、スチームコンベクションオーブンやブラストチラー/ショックフリーザー等の省力化機器で、新たな調理方法や人手不足解消の提案を行っています。

HACCPに沿った衛生管理が義務付けられた今、冷蔵庫本体に遠隔で温度を管理するシステム(IoT)を導入。除菌水を手軽に生成できる電解次亜水生成装置と合わせ、HACCP導入支援を行っています。

そして現在、フードサービス業界全体が新しい事業スタイルへの転換を求められる中、課題解決につながる最適な機器の提案を行っております。

3. 遠隔温度管理システムの仕組み

当社ではHACCPに沿った衛生管理(温度管理)を自動化・省力化する『遠隔温度監視システム』の導入促進に取り組んでいます。



当社のシステムは病院、給食施設、食品工場などの大量調理施設で、高い衛生管理システムを求められるお客様だけでなく、身近な町の食堂など、個人経営の飲食店にも気軽に導入できる様、通信可能エリアが広範囲のNTTドコモ通信網を利用したサービスで、多種多様の店舗で容易に利用できるのが特長です。